

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Les Fourneaux - 2022



Le petit et confidentiel cru des Fourneaux occupe une position un peu excentrée sur la rive droite du Serein. Surplombant le village de Fleys, Les Fourneaux se situent en réalité dans le prolongement du Mont de Milieu, dont il est séparé par une combe. Majoritairement orienté au Sud-Est et naturellement protégé des vents dominants par sa position en fond de vallée, le 1er cru Les Fourneaux, de maturité relativement précoce, offre généralement un magnifique équilibre entre une minéralité iodée rafraîchissante et une belle concentration fruitée.

Sur ce millésime 2022 à la météo sereine et bien ensoleillée, Samuel et son équipe ont vendangé cette parcelle dans les derniers jours du mois d'août. Parfaitement conscient du relief naturel de ce cru, et soucieux de préserver cette tension et cette fraîcheur printanière et marine absolument typiques, Samuel fait le choix d'une vinification et d'un élevage sur lies fines exclusivement en cuves inox, pour un résultat d'une pureté exemplaire.

Dès le premier nez, on perçoit l'essence raffinée et aérienne de ce Fourneaux : on démarre sur des notes chlorophylliennes d'eucalyptus, de feuille de menthe et de persil plat, avant de voguer vers un univers maritime évoquant le sable fin et humide des plages Normandes, les falaises calcaires et les embruns salins. On aime sa minéralité élégante, comme un marbre poli, qui habille un cœur fruité plus vrai que nature. On reconnaît la poire Comice, juteuse, la pomme Granny ou Reinette avec ses accents acidulés et tonifiants. Quelques touches de pamplemousse et de citron vert entrent maintenant dans cette joyeuse farandole tout comme une note plus fumée évoquant la pierre-ponce ou le silex frotté. Tout s'articule avec une grande élégance et beaucoup de nature.

On retrouve en bouche une belle sensation d'équilibre entre densité gourmande d'un fruit mûr, gorgé de sucs, autour des fruits blancs et de la pulpe d'orange, et la tension rafraîchissante d'un jus acidulé, aux notes de citronnelle, de livèche, de menthe. La trame minérale apporte au milieu de bouche un empyreumatisme subtil, qui réchauffe l'atmosphère et électrise les papilles sur des nuances stimulantes de poivre blanc et de wasabi. L'empreinte minérale, saline, apporte à la finale une grande envergure, une vraie sapidité, soutenue par une dimension quasiment tannique. Quelle allonge !

Dans sa jeunesse tonique et fraîche, ce Premier Cru chablisien s'accordera idéalement avec un gravlax de saumon à l'aneth, des sashimis ou un tartare de daurade aux herbes fines. Si on l'attend patiemment quelques années en cave, on pourra aisément le marier à des gambas flambées ou un bar de ligne cuit en croûte de sel. Plus tard encore, vous n'hésitez

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

pas à accompagner votre bar ou votre Saint-Pierre d'un succulent beurre blanc.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Les Fourneaux - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Frais, énergique : notes chlorophylliennes d'eucalyptus, de feuille de menthe et de persil plat, un univers maritime de sable humide des plages Normandes, de falaises calcaires, d'embruns. Poire Comice, pomme Granny, citron vert, pomelo, silex frotté

Bouche : Belle sensation d'équilibre entre densité d'un fruit mûr, autour des fruits blancs et la pulpe d'orange, et la tension rafraîchissante d'un jus acidulé, aux notes de citronnelle, de livèche, de menthe. Un milieu de bouche à l'empyreumatisme subtil

Accords mets-vins : Jeune, un gravlax de saumon à l'aneth, des sashimis ou un tartare de daurade aux herbes fines. Plus tard, des gambas flambées ou un bar de ligne cuit en croûte de sel. Saint-Pierre ou turbot au beurre blanc



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques